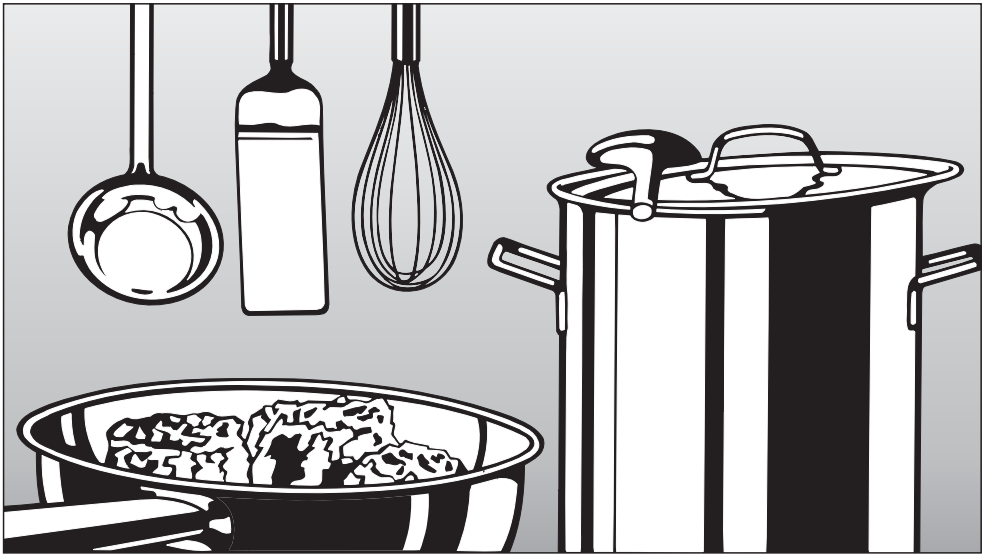
Instrucciones de operación e instalación



Parrilla vitrocerámica de inducción KM 5993

Para prevenir accidentes y
daños a la parrilla,
lea este instructivo
antes
de instalarla o usarla.

es - MX

M.-Nr. 09 398 290

Indice

Advertencias e instrucciones de seguridad 4

Guía del aparato 10
Parrilla 10
Panel de control 11
Pantalla de la zona de cocción 12
Pantalla Cronómetro-/Memoria 12
Datos de la zona de cocción 13

Antes del primer uso 14
Primera limpieza 14
Puesta en funcionamiento. 14
Ajuste de los sensores 15

Sistema de inducción 16
Funcionamiento 16
Ruidos 17
Batería de cocina 18

Operación 19
Interruptores sensores 19
Encendido 19
Niveles de potencia 20
Inicio automático de cocción 21
Cocción sin inicio automático 22
Función del reforzador 23
Mantenimiento de calor 25
Apagado del aparato e indicación de calor residual 26

Consejos para el ahorro de energía 27

Función Cronómetro y Memoria 28
Cronómetro 28
Función Memoria 30
Uso simultáneo de las funciones Cronómetro y Memoria 32

Indice

Funciones de seguridad 33
Bloqueo de seguridad / Bloqueo del sistema 33
Stop and Go. 34
Apagado automático de seguridad. 35
Protección contra sobrecalentamiento 36

Limpieza y cuidado 37

Programación 39

Investigación de averías 42

Servicio posterior a la venta 44

Instrucciones de instalación 45

Instrucciones de Seguridad para la instalación 46

Parrillas con marco / bisel 51
Dimensiones de la instalación 51
Consejo sobre los materiales de sellado. 53

Conexión eléctrica 54

Ayude a proteger nuestro ambiente 55

Esta parrilla cumple con todos los códigos y reglamentos en materia de seguridad .

A fin de prevenir riesgos de accidentes y daños al aparato:
lea detenidamente las instrucciones antes de realizar la instalación y antes de usar la parrilla por primera vez.

Observe las notas importantes sobre la instalación, seguridad, funcionamiento y cuidado del aparato. De este modo se evitarán las lesiones personales y los daños al aparato.

Conserve este instructivo sobre el funcionamiento en un lugar seguro y páselo a cualquier futuro usuario.

Empleo correcto

▶ Esta parrilla está concebida para uso doméstico solamente y en entornos de trabajo similares, como por ejemplo

– establecimientos comerciales, oficinas y entornos laborales similares,
– en propiedades agrícolas,
– por clientes de hoteles, moteles, servicios de alojamiento y desayuno y otros entornos residenciales por el estilo.

▶ Use la parrilla de cocción únicamente en lugares domésticos para la preparación de comidas y para mantenerlas calientes.
Está prohibido cualquier otro tipo de utilización. Miele no se hace responsable de daños provocados por el uso indebido o incorrecto del aparato.

▶ Esta parrilla no está diseñada para uso al aire libre.

▶ Aquellas personas que por motivo de una incapacidad física, sensorial o mental, inexperiencia o desconocimiento no estén en condiciones de manejar la parrilla de una forma segura, no podrán hacer uso de la misma sin la supervisión o instrucciones de una persona responsable.

Niños

▶ Use el bloqueo de seguridad para asegurarse de que los niños sin supervisión de un adulto no puedan encender la parrilla o cambiar los valores de ajustes establecidos.

▶ Preste continua atención a los niños que se encuentren cerca de la parrilla. Nunca permita que los niños jueguen con el aparato.

▶ Los niños pueden usar la parrilla solo si han recibido las indicaciones suficientes para poder hacerlo de forma segura. En esos casos los niños deben ser capaces de reconocer los posibles riesgos de un manejo incorrecto.

▶ La parrilla se calienta durante el uso y permanece caliente por algún tiempo después de apagarla. No deje que los niños se acerquen al aparato hasta que éste se haya enfriado. Peligro de sufrir quemaduras.

▶ No guarde objetos que llamen la atención de los niños en lugares situados encima o detrás de la parrilla. Esto animaría a los niños a subirse al aparato. ¡Existe el peligro de sufrir quemaduras!

▶ Cerciórese de que los niños no tienen posibilidad de agarrar y volcar los utensilios que estén en la parrilla. Los mangos de ollas y sartenes SIEMPRE deben orientarse hacia atrás y no sobresalir por encima de la parrilla para que no los agarren los niños. De esta manera disminuye el riesgo de sufrir quemaduras y escaldaduras. A través de su distribuidor puede obtener una rejilla de protección especial para niños, la cual le ayudará a reducir dichos riesgos.

▶ Los componentes del embalaje (p. ej., plásticos, poliestireno) pueden constituir un peligro para los niños ya que pueden asfixiarse. Verifique que el material del empaque se deseche de manera segura y lejos del alcance de los niños.

Seguridad técnica

▶ Antes de instalar la parrilla, realice una revisión visual para asegurarse de que no esté dañada. No use un aparato que esté dañado. Un aparato dañado es peligroso y representa un riesgo de accidentes.

▶ La seguridad eléctrica de la parrilla solo queda garantizada cuando se conecta a un sistema de puesta a tierra instalado conforme a los reglamentos de seguridad vigentes. Es imprescindible que se cumpla este requisito básico de seguridad.
En caso de duda, llame a un técnico autorizado para que revise el sistema eléctrico. Miele no se hace responsable de daños provocados por un sistema deficiente de puesta a tierra (por ejemplo, descarga eléctrica).

▶ Antes de conectar la parrilla, verifique que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de información correspondan al suministro eléctrico de la casa.
Estos datos deben coincidir a fin de evitar daños al aparato. Si existe alguna duda consulte a un electricista calificado.

▶ Para garantizar un funcionamiento correcto, no utilice la parrilla antes de montarla.

▶ Bajo ninguna circunstancia abra la carcasa de la parrilla de cocción.
El contacto con los cables eléctricos o cualquier modificación que se realice en la instalación eléctrica o mecánica, puede entrañar graves riesgos para el usuario, así como perturbar el correcto funcionamiento de la parrilla.

▶ Los trabajos de instalación, reparación y mantenimiento, deberán llevarse a cabo exclusivamente por personal autorizado por Miele.
La realización incorrecta de trabajos de instalación, mantenimiento y reparación por personas no calificadas, puede conllevar graves peligros para el usuario de los que Miele no se hará responsable.

▶ Antes de realizar la instalación o tareas de mantenimiento, desconecte la parrilla del suministro de corriente. Queda desconectada totalmente de la red eléctrica solo cuando se cumple una de las siguientes condiciones:

– se ha botado el disyuntor de la instalación eléctrica de la vivienda,
– se ha retirado totalmente el fusible de tapón de la vivienda,
– se ha desenchufado el cable de conexión del aparato.

▶ Si la parrilla está equipada con un módulo de comunicación, entonces este también deberá desconectarse del suminstro de energía antes de realizar los trabajos de instalación, mantenimiento y reparación.

▶ Durante el periodo de garantía, las reparaciones de la parrilla sólo deben ser realizadas por un técnico autorizado por Miele; de no cumplirse este requisito, se extinguirán las pretensiones de garantía para futuros daños.

▶ Los componentes defectuosos sólo deben ser reemplazados con repuestos Miele originales. Únicamente con estas piezas Miele puede garantizar la seguridad del aparato.

▶ En el caso de que el cable de conexión a la red esté dañado, un técnico electricista deberá sustituirlo por un cable eléctrico especial del tipo H 05 VV-F (con aislamiento de PVC), que puede adquirirse a través de Miele o del Servicio Técnico.

▶ No conecte la parrilla a la red eléctrica a través de dispositivos de varios enchufes o cables de extensión, ya que éstos no garantizan la seguridad necesaria del aparato (p. ej., peligro de sobrecalentamiento).

▶ Si detectase roturas, rajas o grietas en la superficie de la parrilla, apáguela de inmediato y no la vuelva a poner en funcionamiento. Desconecte el aparato del suministro de corriente eléctrica, de lo contrario existe el peligro de que se produzcan descargas eléctricas.

Empleo correcto

▶ Solo para personas con marcapasos:
tengan en cuenta que se crea un campo electromagnético en las inmediaciones de la parrilla cuando está encendida. No es probable que esto afecte el marcapaso.
Sin embargo, si tiene alguna duda, comuníquese con el fabricante del dispositivo o con su médico.

▶ Mantenga los artículos imantados, por ejemplo, tarjetas de crédito, discos informáticos, calculadoras, etc., alejados de la parrilla mientras esté funcionando. De lo contrario se podría alterar el funcionamiento de estos objetos.

▶ La parrilla se calienta durante el uso y permanece caliente por algún tiempo después de apagarla. Únicamente cuando se apaga la indicación de calor residual desaparece todo tipo de peligro de sufrir quemaduras.

▶ En ningún caso deje de vigilar el aparato durante su funcionamiento.
Los utensilios cuyo contenido se seca por la ebullición y se sobrecalientan, pueden provocar daños en la vitrocerámica, de los que Miele no se responsabilizará.
La grasa o el aceite sobrecalentado pueden inflamarse y provocar un incendio.

▶ En caso de que se incendiase la grasa o el aceite caliente, no intente JAMÁS apagar el fuego con agua. Trate de sofocar el fuego, p. ej., con la tapa de una olla, con un paño húmedo o similar.

▶ Al trabajar con el aparato caliente, protéjase las manos con guantes termoaislantes, agarraderas, etc. Cerciórese de que las agarraderas no estén mojadas o húmedas; de lo contrario, aumentará la conductividad del calor pudiendo provocar escaldaduras o quemaduras.

▶ No flamee debajo de una campana extractora. Las llamas podrían incendiarla.

▶ No utilice la parrilla para depositar objetos.
Sobre todo, no coloque cubiertos u otros objetos metálicos sobre la parrilla. Si el aparato está conectado, se ha conectado de manera involuntaria o si hay calor residual, existe el riesgo de que se calienten los objetos metálicos y produzcan quemaduras.
Otro tipo de objetos depositados pueden comenzar a fundirse o a arder.
Las tapas húmedas pueden quedarse pegadas a las ollas.
Siempre apague las zonas de cocción después de cada uso.

▶ Nunca cubra el quemador con un paño o un protector de papel aluminio para hornos. Si se encendiera inadvertidamente o si hay calor residual, existe el peligro de provocar un incendio.

▶ No utilice cubiertos ni utensilios de cocina de plástico ni de papel aluminio. Se derretirán a altas temperaturas. Existe también el peligro de provocar un incendio.

▶ NO use el aparato para calentar recipientes cerrados, p. ej., latas de alimentos. Debido a la sobrepresión que se genera, los recipientes o latas podrían explotar, lo que supondría peligro de sufrir lesiones y escaldaduras.

▶ Solo use ollas y sartenes con base plana. Las bases de ollas o sartenes ásperas rallan la superficie vitrocerámica.

▶ Nunca caliente recipientes sin contenido, a no ser que el fabricante de los mismos permita expresamente esta utilización. Debido al rápido calentamiento de la inducción, la temperatura en la base de los recipientes de cocción podría alcanzar la temperatura de autocombustión de aceites o grasas.

▶ Mantenga la parrilla limpia. Los granos de sal, azúcar o arena (p. ej., de lavar la verdura) pueden causar rayones.

▶ No coloque jamás utensilios de cocción calientes cerca del panel de control. Esto podría dañar el sistema eléctrico subyacente.

▶ Evite que caigan objetos o utensilios de cocción sobre la superficie vitrocerámica. Incluso los objetos ligeros (p. ej., un salero) pueden ocasionar grietas o roturas en la superficie vitrocerámica.

▶ Si caen azúcar, alimentos que contengan azúcar, plástico o papel de aluminio sobre la parrilla caliente, apague el aparato. Elimine estas sustancias inmediatamente, es decir, con la parrilla todavía aliente, utilizando un rascador para cristal, porque de lo contrario dañarán la superficie vitrocerámica al enfriarse.
Tenga precaución para no quemarse.
A continuación, limpie el aparato una vez se haya enfriado.

▶ Si utiliza un electrodoméstico pequeño, p. ej., una batidora de mano, tenga cuidado de que el cable eléctrico del aparato no entre en contacto con la parrilla caliente. El aislamiento del cable podría dañarse. Existe el peligro de recibir una descarga eléctrica.

▶ La parrilla se suministra con un ventilador de refrigeración. Si se instala un cajón directamente debajo del aparato, asegúrese de que haya suficiente espacio entre el cajón, su contenido y la parte inferior del aparato para garantizar suficiente ventilación. Este cajón no podrá contener objetos pequeños o puntiagudos ni papel.Estos objetos podrían penetrar o ser absorbidos hacia la carcasa del aparato a través de la ranura de ventilación, dañando el ventilador o el dispositivo de refrigeración.

▶ Si hay un cajón debajo de la parrilla, NO deberán almacenarse en él aerosoles, ni líquidos u otros materiales inflamables. Las bandejas para cubiertos que pudieran encontrarse en el cajón deberán ser de un material termorresistente.

▶ Tenga presente que los objetos metálicos contenidos en cajones bajo la parrilla, pueden calentarse si ésta se usa durante un largo periodo.

▶ Siempre caliente bien los alimentos. Sólo con temperaturas suficientemente altas, y tiempos de cocción suficientemente largos, se eliminan los gérmenes de los alimentos.

▶ Nunca utilice simultáneamente dos recipientes de cocción sobre una misma zona de cocción o de asado.

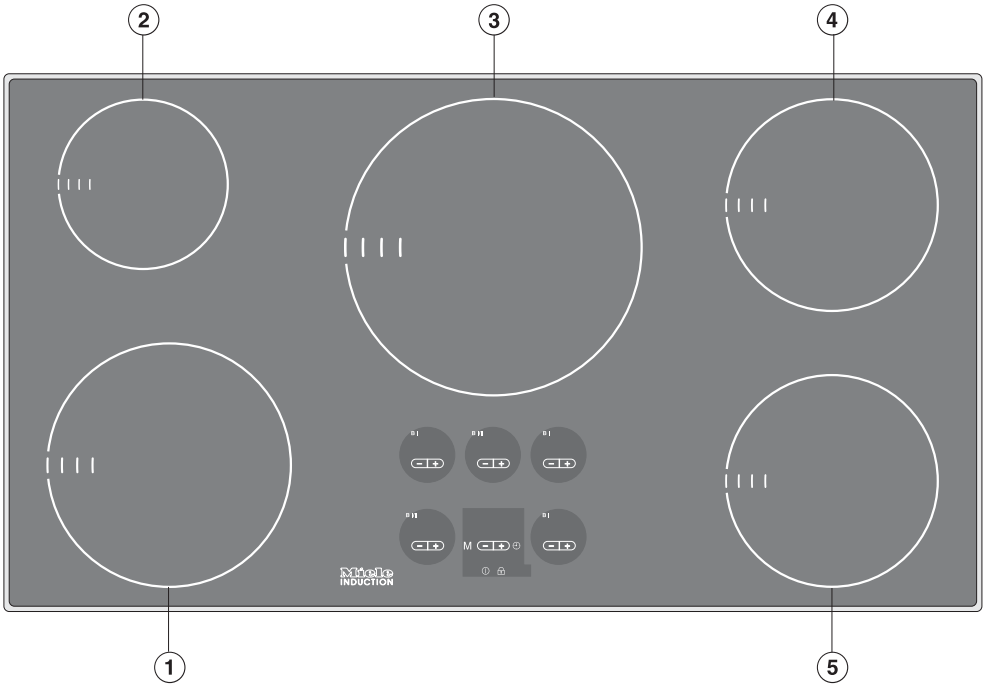
▶ Si la parrilla se empotró en un mueble con puerta, solo deberá utilizarse con la puerta del mueble abierta.
Cierre la puerta solo una vez que el aparato esté desconectado y hayan desaparecido las indicaciones de calor residual.

▶ Si la parrilla está sobre un horno con pirólisis o una estufa, no la ponga en funcionamiento durante el proceso de pirólisis, ya que podría accionarse el mecanismo de protección contra sobrecalentamiento de la parrilla (consulte la sección correspondiente).

Miele no se hace responsable de los daños ocasionados por no cumplir con estas Advertencias e instrucciones de seguridad.

Guía del aparato

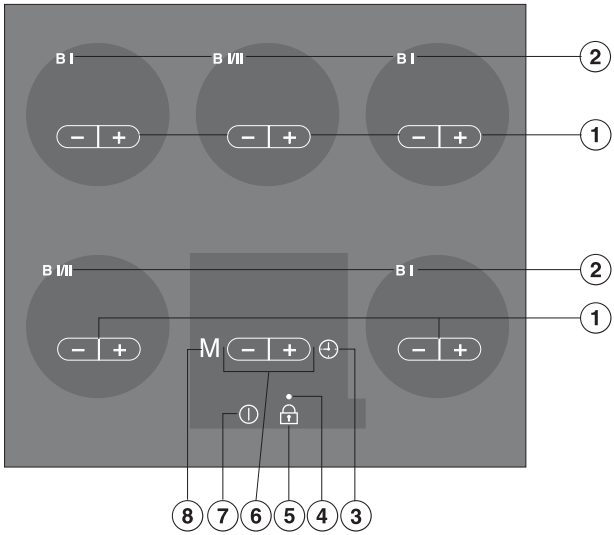
Parrilla



①③ Zonas de cocción con dos reforzadores

②④⑤ Zonas de cocción con un reforzador

Panel de control



Interruptores sensores

① Para ajustar el nivel de potencia

② Reforzador

③ Activar el cronómetro, cambio entre las funciones, selección de una zona de cocción.

⑤ Bloqueo de seguridad

⑥ Ajuste del tiempo / Selección de un programa de la Memoria

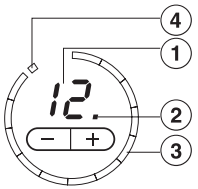
⑦ ENCENDER/APAGAR la parrilla

⑧ Función Memoria

Luz indicadora

④ Bloqueo de seguridad

Pantalla de la zona de cocción



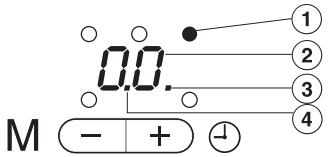
① Pantalla:
- 0 = La zona de cocción está lista para usarse
- 0 = Función de mantenimiento de calor
- 1 to 12 = Niveles de potencia
- E = Un reforzador I
- II = Dos reforzadores II
- E = Calor residual
- U = Falta utensilio o no es apto (consulte la sección "Inducción")
- F = Anomalía (consulte "Apagado automático de seguridad")
- A = Inicio automático de cocción con niveles de potencia ampliados
- P0 etc. = Programa (consulte la sección "Programación")
- S0 = Estado (consulte la sección "Programación")

② Luz indicadora de los niveles de potencia ampliados (consulte la sección "Programación")

③ Aro luminoso: El número de segmentos iluminados equivale al nivel de potencia ajustado (excepción: consulte la sección "Inicio automático de cocción")

④ Segmento iluminado del reforzador

Pantalla Cronómetro-/Memoria



① Luz indicadora de la asignación de las zonas de cocción, p. ej., zona de cocción posterior derecha

② Pantalla para el Tiempo/programa de la Memoria
00 a 99 = Tiempo
P1 a P5 = Programa de la Memoria

③ Luz indicadora del programa de la Memoria seleccionado

④ Luz indicadora para intervalos de media hora con un aviso de más de 99 minutos

Datos de la zona de cocción

Zona de cocción	∅ mínimo a máximo en cm*	Potencia nominal en watts (W)	
⊡	16 - 23	normal: con un reforzador I: con dos reforzadores II:	2 300 3 000 3 700
⊡	10 - 16	normal: con reforzador:	1 400 1 800
⊡	18 - 28	normal: con un reforzador I: con dos reforzadores II:	2 300 3 000 3 700
⊡	14 - 20	normal: con reforzador:	1 850 2 900
⊡	14 - 20	normal: con reforzador:	1 850 2 900
		Total:	11 100

* Dentro del rango indicado pueden utilizarse utensilios con base de cualquier diámetro.

** La potencia especificada podrá variar según el tamaño y material de los utensilios.

Lea la sección sobre la "Placa de información" y pegue la placa, la cual se incluye con los documentos del aparato, en el lugar especificado en la sección "Servicio Técnico".

Primera limpieza

Retire las láminas protectoras o etiquetas.

Antes de utilizar el aparato por primera vez, límpielo con un paño húmedo y, a continuación, séquelo.

Puesta en funcionamiento.

Solo para parrillas con bisel (con borde de vidrio esmerilado):
los primeros días después de la instalación puede verse aún una pequeña ranura entre la parrilla y la cubierta. Dicha ranura se reducirá con el transcurso del tiempo. La seguridad eléctrica de la parrilla está garantizada en todo momento a pesar de esa pequeña ranura.

Cuando el aparato se ponga en funcionamiento por primera vez, puede producirse un olor y es posible que se forme vapor. El olor disminuye con el transcurso del tiempo y acaba desapareciendo.

El olor, así como el posible vapor producido, no indican que el aparato esté conectado incorrectamente o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.

Ajuste de los sensores

Ajuste automático

Para que el funcionamiento correcto de los sensores quede garantizado en todo momento, los sensores

– correspondientes se ajustan de nuevo tras la conexión de la parrilla y después de cada interrupción de la alimentación de corriente, p. ej., tras un corte eléctrico.
Durante el ajuste automático se ilumina la luz indicadora del bloqueo y no puede encenderse la parrilla.

– durante el funcionamiento se ajustan continuamente a las condiciones del entorno variables.

Si no se puede realizar el ajuste automático, se iluminará una *A* en la pantalla de la zona de cocción delantera izquierda y derecha y una *F* en la pantalla de la zona de cocción trasera izquierda. Se iluminan unos dígitos en la pantalla de la zona de cocción trasera derecha y en la pantalla Cronómetro/Memoria.

En este caso, el ajuste podrá realizarse manualmente.

Ajuste manual

- Primero procure que la parrilla no esté expuesta a luz directa (luz solar o artificial). También es imprescindible que no se encuentre en un entorno demasiado oscuro y que el estado de la luz no varíe constantemente.
- Asegúrese de que nada cubra la parrilla completa ni los sensores. Retire todo los recipientes y limpie los posibles restos acumulados en la parrilla.
- Desconecte la parrilla de la corriente durante 1 minuto aproximadamente.

Vuelva a conectar la parrilla. La unidad electrónica ajustará de nuevo la sensibilidad de los sensores.

Si el problema persiste, llame al Servicio Técnico.

Funcionamiento

Bajo cada zona de cocción por inducción se encuentra una bobina de autoinducción. Cuando se enciende la zona de cocción, esta bobina crea un campo magnético que impacta directamente en la base de la olla/cacerola y la calienta. La zona de cocción se calienta indirectamente solo con el calor que emite la olla/cacerola.

Las zonas de cocción con inducción solo funcionan cuando se colocan sobre las mismas utensilios con base imantable (consulte la sección "Batería de cocina").

La inducción tiene en cuenta automáticamente el tamaño de los utensilios que se usan; es decir, funciona únicamente en la zona de la parrilla cubierta por la base del utensilio.

La zona de cocción **no funcionará:**

– si no se coloca un utensilio sobre la misma o se usa un utensilio inadecuado (con base sin componentes imantables)

– si el diámetro del utensilio es demasiado pequeño;

– si el utensilio se retira de una zona de cocción encendida.

En esos casos, el símbolo U parpadeará de forma alterna en la pantalla de la zona de cocción correspondiente con 0 o el último nivel de potencia ajustado.

Si se coloca un utensilio adecuado sobre la zona de cocción en menos de 3 minutos, el símbolo U se apagará y usted podrá continuar cocinando normalmente.

Si no se usa un utensilio o se usa uno inadecuado, la zona de cocción se apagará automáticamente después de 3 minutos.

NO use la parrilla para colocar cubiertos u otros objetos metálicos. Si el aparato está conectado, se ha conectado de manera involuntaria o si hay calor residual, existe el riesgo de que estos objetos se calienten (peligro de que se produzcan quemaduras).

Siempre apague las zonas de cocción después de usarlas.

Ruidos

Durante el funcionamiento de una zona de cocción de inducción, pueden generarse los siguientes ruidos en los recipientes, dependiendo del material y de la forma de la base:

– Pueden producirse ronroneos a altos niveles de potencia. Estos ronroneos se suavizan o desaparecen cuando se disminuye el nivel de potencia.

– Pueden producirse crepitaciones en los recipientes que tengan la base de diferentes materiales (p. ej., de base superpuesta).

– Pueden producirse silbidos, si las zonas de cocción conectadas (consulte la sección "Función del reforzador") están funcionando simultáneamente y los recipientes que se encuentran sobre ellas tienen la base de diferentes materiales (p. ej., base superpuesta).

– Podrían producirse chasquidos en el sistema electrónico, especialmente a niveles de potencia bajos.

A fin de prolongar la vida útil del sistema electrónico, el aparato está equipado con un ventilador de refrigeración. Si se emplea el aparato de forma intensiva, el ventilador se activará y se percibirá un zumbido. El ventilador continuará funcionando aún después de apagar el aparato.

Batería de cocina

Tipo de batería de cocina

Es adecuada la batería de cocina de:

– acero inoxidable con base de componentes imantables

– acero esmaltado

– hierro fundido

No es adecuada la batería de cocina de:

– acero inoxidable con base sin componentes imantables

– aluminio, cobre

– vidrio / cerámica, barro / cerámica de gres

Si no está seguro de si una olla o sartén es adecuada para la inducción, puede comprobarlo colocando un imán en la base del menaje. Si el imán se adhiere, el utensilio es apropiado.

Tenga en cuenta que las características de la base del recipiente pueden influir en la homogeneidad del resultado de la cocción.

Tamaño de los elementos de la batería de cocina

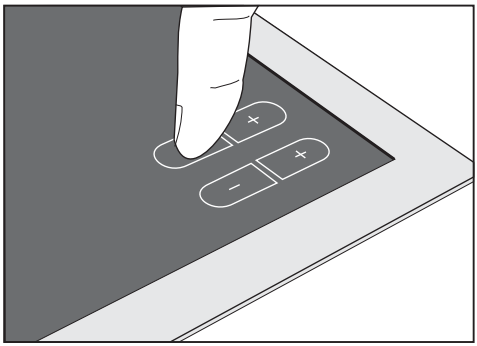
Para un uso óptimo de la zona de cocción, elija el tamaño de la olla de manera que se ajuste a la zona entre la marca interior y la marca exterior. Si el diámetro de la base de la olla/cacerola es más pequeño que la marca interior, puede ser que no funcione la inducción. La zona de cocción reacciona como si no se hubiera colocado ningún recipiente de cocción.

Observe que generalmente se indica el diámetro máximo o superior de las sartenes y cazuelas. Sin embargo, lo importante es tener en cuenta el diámetro de la base (normalmente inferior).

Siempre coloque los utensilios de cocción en el medio del quemador. Si la cacerola cubre solo parte del quemador, el mango se podría calentar demasiado.

Interruptores sensores

El panel de control de la parrilla vitrocerámica está equipado con sensores electrónicos que reaccionan al pulsarlos.
Para poner las zonas de cocción en funcionamiento, simplemente pulse los sensores correspondientes. Cada reacción de los sensores se confirma con una señal acústica.



Cerciórese de pulsar únicamente la parte central del sensor que desee con el dedo en posición vertical y de mantener el panel de control libre de suciedad. De lo contrario, es posible que no respondan los sensores o que se produzcan conexiones involuntarias, incluso el apagado automático de la zona de cocción (véase la sección "Apagado automático de seguridad"). No coloque JAMÁS utensilios de cocción calientes sobre los sensores. Esto podría dañar la unidad electrónica situada debajo.

Encendido

En primer lugar, deberá encender la parrilla y, a continuación, la zona de cocción que desee utilizar.

No deje el aparato solo cuando esté en funcionamiento.

Encendido de la parrilla

- Presione el sensor de ENCENDIDO/APAGADO①.

Un *0* aparece en las pantallas de todas las zonas de cocción, mientras que en la pantalla Cronómetro/Memoria aparece *00*. Sino se realiza otra selección, la parrilla se desconecta tras unos segundos por motivos de seguridad.

Encendido de la zona de cocción

- Para seleccionar el nivel de potencia deseado entre *1* y *12*, o la función de mantenimiento del calor, pulse los sensores **-** o **+**.

Si comienza la selección con **-**, esto significa que la cocción se realizará **con** Inicio automático de cocción (consulte la sección "Inicio automático de cocción"). Si comienza la selección con **+**, esto significa que la cocción se realizará **sin** Inicio automático de cocción.

Si desea encender **otra** zona de cocción, para la que el *0* ya se ha apagado, pulse una vez brevemente **-** o **+**. Aparecerá el *0*, permitiendo la selección de un nivel de potencia (con o sin Inicio automático de cocción).

Niveles de potencia

	Rango de ajustes*	
	Ajustes de fábrica (12 niveles de potencia)	**Ajustes ampliados** (23 niveles de potencia)**
Mantener caliente	h	h
Derretir mantequilla Diluir gelatina	1 - 2	1 - 2
Calentar pequeñas cantidades de líquido cocer arroz descongelar verduras	3	3 - 3
Calentar platos líquidos y semisólidos Batir cremas y salsas, p. ej., sabayón o salsa holandesa Preparar papillas Preparar omelettes y huevos fritos poco pasados Preparar frutas	4 - 5	4 - 5
Descongelar productos ultracongelados Preparar pescado o verduras al vapor Preparar cereales	6	5 - 6
Calentar grandes cantidades de alimentos, p. ej., estofados Preparar pastas	7 - 8	7 - 8
Brasear ligeramente (sin sobrecalentar la grasa) pescado, chuletas, salchichas, huevos, etc.	9 - 10	8 - 10
Preparar tortitas de papas, crepas, "blintzes", etc.	11	11 - 11
Hervir grandes cantidades de agua Llevar a ebullición	12	12

* Estos datos tienen únicamente carácter orientativo y se refieren a raciones normales para 4 personas. Al cocinar con ollas más grandes, sin tapa o con grandes cantidades de alimentos, el nivel de potencia es mayor. Si las cantidades a preparar son menores, será necesario seleccionar un nivel de potencia menor.

** Si desea un ajuste preciso de los niveles de potencia, podrá aumentar el rango de los mismos (consulte la sección "Programación") Los niveles intermedios se indican con un punto iluminado situado junto al número.

Inicio automático de cocción

Al activar la función de inicio automático de cocción, la zona de cocción se calienta automáticamente al máximo nivel de potencia (ajuste de ebullición) y, a continuación, reduce la potencia al nivel de cocción continua seleccionado. El tiempo de calentamiento depende del nivel de cocción continua ajustado (consulte la tabla) .

Si se retira el utensilio durante el tiempo del ajuste de ebullición, se interrumpe el inicio automático de cocción. La activación de este ajuste se reanudará si antes de transcurrir 3 minutos se coloca el utensilio nuevamente sobre la zona de cocción.

Nivel de cocción continua*	Tiempo de inicio automático de cocción en minutos y segundos (aprox.)
1	0:15
1.	0:15
2	0:15
2.	0:15
3	0:25
3.	0:25
4	0:50
4.	0:50
5	0:50
5.	2:00
6	2:00
6.	2:00
7	5:50
7.	5:50
8	5:50
8.	2:50
9	2:50
9.	2:50
10	2:50
10.	2:50
11	2:50
11.	2:50
12	-

* Los niveles de potencia continua señalados con un punto solo están disponibles con niveles de potencia aumentados (consulte la sección "Programación").

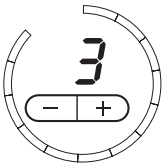
Activación del inicio automático de cocción

- Para encender las zonas de cocción, pulse el sensor **-** correspondiente. Toque el sensor **-** hasta que aparezca el nivel de potencia correspondiente, p. ej., *3*.

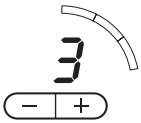
Durante el tiempo del inicio automático de cocción se iluminan **12 segmentos** en el aro luminoso. Transcurrido este tiempo sólo se iluminan **tantos segmentos** como correspondan **al nivel de cocción continua** ajustado.

Ejemplo:

durante el tiempo de inicio automático de cocción:



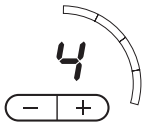
durante el tiempo de cocción continua:



Durante el tiempo de inicio automático de cocción, el nivel de cocción continua puede disminuirse o incrementarse mediante los controles **-** o **+**. El tiempo de inicio automático de cocción se ajustará automáticamente al nuevo nivel.

Cocción sin inicio automático

- Para encender la zona de cocción, pulse el sensor **+**. Pulse el sensor **+** hasta que aparezca el nivel de potencia correspondiente, p. ej., *4*.



El nivel de potencia también se muestra a través del número de segmentos en el aro luminoso; es decir, el nivel de potencia 4 se indica con cuatro segmentos.

Función del reforzador

El aparato dispone de zonas de cocción de un reforzador (I) o de dos reforzadores (I/II) (consulte la sección Guía del aparato).

La función del reforzador aumenta la potencia para calentar rápidamente grandes cantidades, p. ej., agua para cocer pasta. Al activar el reforzador I, las zonas de cocción funcionan durante 10 minutos (15 minutos en el caso del reforzador II), a una potencia adicionalmente elevada.

La función del reforzador solo puede utilizarse simultáneamente en dos zonas de cocción, una del lado izquierdo y otra del lado derecho.

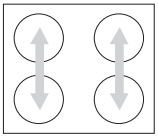
Si se activa la función del reforzador cuando

– no se ha seleccionado ningún nivel de potencia, la zona de cocción volverá automáticamente al nivel de potencia 12 cuando transcurra el tiempo del reforzador o si se apaga antes de que esto suceda.

– se ha seleccionado un nivel de potencia, la zona de cocción volverá automáticamente al nivel seleccionado.

La función del reforzador se interrumpirá si el utensilio se retira durante el tiempo del reforzador. El tiempo del reforzador se reanudará si antes de transcurrir 3 minutos se coloca el utensilio nuevamente sobre la zona de cocción.

Para que la función del reforzador obtenga la potencia necesaria, una de las otras zonas de cocción funcionará a un nivel de potencia reducido durante el tiempo del reforzador. Esto significa que las zonas de cocción están conectadas (en red) en pares, como se muestra en la siguiente figura:



Al activar el reforzador se presentan las siguientes situaciones:

– Se desconecta el inicio automático de cocción que pudiera estar programado para las zonas de cocción conectadas entre sí.

– En la zona de cocción correspondiente se reduce, en determinadas circunstancias, el nivel de potencia.

– Si se conecta la función del reforzador II, se desconecta la zona de cocción correspondiente.

Activación del refuerzo I

- En caso de ser necesario, encienda la zona de cocción deseada.
- Pulse el sensor **B** de la zona de cocción correspondiente.

En la pantalla de la zona de cocción aparece *I* y, asimismo, se iluminará la luz indicadora de la función del reforzador.

Activación del refuerzo II

- En caso de ser necesario, encienda la zona de cocción deseada.
- Pulse el sensor **B** de la zona de cocción correspondiente.

En la pantalla de la zona de cocción aparece *I* y, asimismo, se iluminará la luz indicadora de la función del reforzador.

- Vuelva a pulsar el sensor **B**.

II aparecerá en la pantalla de la zona de cocción.

Desactivación del reforzador

La función del reforzador se puede apagar antes del tiempo previsto.

- Pulse el sensor **B** de la zona de cocción correspondiente hasta que se apague la luz indicadora de la función del reforzador, o use el sensor **-** de la zona de cocción correspondiente.

Mantenimiento de calor

Todas las zonas de cocción disponen de una función de mantenimiento del calor.

Si se ha activado, la zona de cocción se apagará automáticamente transcurrido un tiempo máximo de 2 horas.

Esta función sirve para mantener calientes los alimentos directamente después de la cocción; es decir, que todavía están calientes. No sirve para recalentar alimentos que se han enfriado.

Consejos útiles

Para conservar la comida caliente, use solamente utensilios de cocción (ollas/sartenes). Coloque una tapa sobre los utensilios.

No es necesario revolver los alimentos mientras se los mantiene calientes.

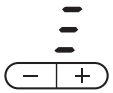
La pérdida de nutrientes comienza al cocinar los alimentos y continúa durante el proceso de mantenimiento de calor. Cuanto más tiempo se mantengan calientes los alimentos mayor será la pérdida de nutrientes. Reduzca al mínimo posible este tiempo de mantenimiento del calor.

Apagado del aparato e indicación de calor residual

Apagado de una zona de cocción

- **Pulse simultáneamente** los sensores **-** y **+** de la zona que desea apagar.

En la pantalla de la zona de cocción se ilumina durante unos segundos un *0*. Si la zona de cocción todavía está caliente, aparecerá la temperatura del calor residual en la pantalla.



Apagado de la parrilla

- Pulse el sensor de ENCENDIDO/APAGADO⏻.

De esta forma, se apagarán todas las zonas de coccion y la temperatura del calor residual de cada una de las zonas aún calientes, aparecerá en la pantalla.

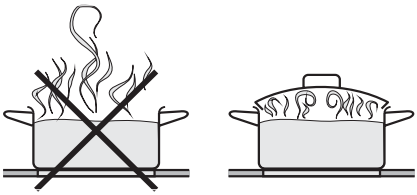
Las barras de la indicación de calor residual se apagarán sucesivamente conforme se van enfriando las zonas de cocción. La última barra no se apagará, hasta que se pueda tocar la zona de cocción sin peligro.

La indicación de calor residual también reacciona cuando se colocan utensilios calientes en una zona de cocción que se ha apagado. Mientras las indicaciones de calor residual esté iluminadas, no toque las zonas de cocción ni coloque sobre ellas ningún objeto sensible al calor.

¡Peligro de quemaduras y de incendio!

Tenga en cuenta que, en el caso de un aviso de anomalía, las indicaciones de calor residual no se encienden aunque las zonas de cocción estén calientes .

– Siempre que sea posible, mantenga las ollas y sartenes tapadas al cocinar. De esta forma, el calor se distribuye de la manera más óptima.



sin tapa con tapa

– Use una olla pequeña para cantidades pequeñas. Una olla pequeña requiere menos energía que una olla grande que solo está un poco llena.
– Cocine con poca agua.
– Tan pronto termine de preparar los alimentos, ajuste la potencia a un nivel más bajo.
– El uso de una olla a presión puede reducir el tiempo de cocción de manera significativa.

Función Cronómetro y Memoria

Cronómetro

El cronómetro puede utilizarse para dos funciones:

– ajustar el tiempo para un aviso

– para programar el apagado automático de una zona de cocción.

Puede ajustar el tiempo desde 1 minuto (*01*) hasta 9 $^{1}/_{2}$ (*9.h* horas). Las medias horas se representan mediante un punto detrás de la cifra.
Si el tiempo supera 99 minutos (*99*) el ajuste se realiza en pasos de media hora.

Con el **-** del panel táctil se reduce el tiempo desde *9.h* hasta *00*, mientras que con el **+** del panel táctil se incrementa el tiempo desde 00 hasta *9h*. La indicación se detiene al llegar a dos horas o 99. Para continuar con el ajuste, retire el dedo del sensor y vuelva a tocarlo.

Transcurrido el tiempo de cualquier función, aparece durante unos segundos *00* en la indicación Cronómetro/Memoria y al mismo tiempo suena una señal. Si desea apagar la señal acústica antes de que termine, toque el sensor ◴.

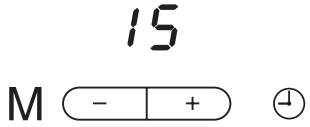
Ajustar el tiempo para un aviso

El cronómetro se puede programar estando la parrilla encendida o apagada.

■ Pulse el sensor ◴, **-** o **+**.

En la pantalla Cronómetro/Memoria aparece *00*.

■ Pulse el sensor de signo **-** o **+** hasta que aparezca el tiempo deseado, p. ej., 15 minutos.



Se inicia una cuenta regresiva en decrementos de un minuto. El tiempo restante aparece en la pantalla y se puede cambiar en cualquier momento pulsando el sensor **-** o **+**.

Cancelación del tiempo para un aviso

■ Pulse los sensores **-** y **+** a la vez.

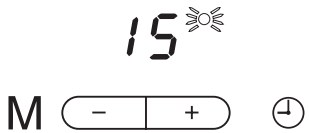
Apagado automático de una zona de cocción

Puede ajustar la hora de apagado automático de una zona de cocción seleccionada . Para poder programar el apagado automático, primero se debe ajustar el nivel de potencia de la zona de cocción. Todas las zonas de cocción se pueden programar al mismo tiempo.

Si el tiempo programado supera el tiempo máximo de funcionamiento permitido, la zona de cocción se apagará automáticamente una vez transcurrido ese tiempo (consulte la sección "Apagado automático de seguridad").

- Comience como siempre, ajustando la zona de cocción (por ejemplo, la posterior derecha), a un nivel de potencia.
- Pulse el sensor ◴ hasta que el indicador de la zona correspondiente comience a destellar.

Si hay varias zonas de cocción encendidas, los indicadores aparecerán en el sentido de las agujas del reloj, empezando por la parte delantera izquierda.



- Pulse el sensor de signo **-** o **+** hasta que aparezca el tiempo deseado, p. ej., 15 minutos.

Se inicia una cuenta regresiva en decrementos de un minuto. El tiempo restante aparece en la pantalla y se puede cambiar en cualquier momento pulsando el sensor **-** o **+**.

Si desea que otra zona de cocción se apague automáticamente, proceda como se describe anteriormente.

Si se ha programado más de un apagado automático, el cronómetro mostrará el tiempo restante más corto y el indicador para dicha zona de cocción parpadeará. Los otros indicadores estarán iluminados pero sin parpadear. Si desea visualizar los otros tiempos restantes, pulse el sensor ◴ hasta que parpadee la luz indicadora deseada.

Función Memoria

Todos los ajustes que realice en una zona de cocción, desde el encendido hasta el apagado, se pueden guardar como un programa en la Memoria. En la Memoria se pueden guardar como programas hasta 5 de los procesos que utilice con más frecuencia. Solo se puede registrar o usar un programa a la vez.
En la Memoria se pueden registrar programas para todas las zonas de cocción.
Para cada zona de cocción se pueden registrar varios programas.

Los programas guardados se indican con un punto detrás del número.
Por ejemplo:
P 1 Programa no guardado en la memoria
P 1. Programa guardado

Si ya están guardados los 5 programas y desea guardar un nuevo proceso, primero deberá eliminar uno de los programas.

Cómo guardar un programa en la Memoria.

Primero, seleccione un programa en la Memoria y luego la zona de cocción de la forma habitual.

El tiempo máximo que se puede grabar es de 99 minutos, con un máximo de 10 modificaciones del nivel de potencia.

- Encienda la parrilla.
- Pulse el sensor **M**.

En la pantalla Cronómetro/Memoria aparece *P 1*.

- Pulse el sensor **+** hasta que aparezca el número del programa deseado.
- Pulse el sensor **M** hasta que se emita una señal acústica prolongada.
- Inmediatamente y antes de que transcurran 10 segundos, encienda la zona de cocción que desee.

En ese momento se inicia la grabación.

Durante el proceso, la luz indicadora de la zona de cocción correspondiente parpadea en la pantalla Cronómetro/Memoria y la memoria del programa se ilumina.

El proceso se guardará de forma automática al apagar la zona de cocción o pulsando **M** hasta que se emita un señal acústica prolongada. Una vez guardados, se muestran los pasos del programa.

En la pantalla se redondean los tiempos en minutos, pero al ejecutarse el programa los pasos se miden en segundos.

Cómo usar un programa de la Memoria.

A fin de obtener el mismo resultado al ejecutar un programa memorizado, se deberá usar el mismo utensilio. La cantidad y el tamaño de los ingredientes también deberán ser iguales.

- Encienda la parrilla.
- Pulse el sensor **M**.

En la pantalla Cronómetro/Memoria aparece *P 1*.

- Pulse el sensor **+** hasta que aparezca el número del programa deseado.
- Pulse el sensor **M** hasta que se emita una señal acústica prolongada.

Se enciende la zona de cocción asignada y luego se apaga al finalizar el programa memorizado. Durante la ejecución del programa, el indicador de la zona de cocción parpadea y el número de programa y el tiempo restante se indican alternativamente.

Verificación de los pasos de un programa de la Memoria

- Encienda la parrilla.
- Pulse el sensor **M**.
- Pulse el sensor **+** hasta que aparezca el número del programa deseado.

En la pantalla de la zona de cocción aparece el nivel de potencia correspondiente; en la pantalla Cronómetro/Memoria parpadea la luz indicadora de la zona de cocción asignada y aparece el tiempo programado para el nivel de potencia. En la pantalla se redondean los tiempos en minutos, pero al ejecutarse el programa los pasos se miden en segundos.

Eliminación de un programa de la Memoria.

- Encienda la parrilla.
- Pulse el sensor **M**.
- Pulse el sensor **+** hasta que aparezca el número del programa deseado.

Pulse los sensores **-** y **+** de manera **simultánea** hasta que se emita un señal acústica prolongada y desaparezca el punto que está detrás de la cifra.

Uso simultáneo de las funciones Cronómetro y Memoria

Si desea usar la función de **tiempo para un aviso de manera simultánea con otra función**,
pulse el sensor ◴ varias hasta que las luces indicadoras de las zonas de cocción programadas se iluminen de manera continua y en la pantalla Cronómetro/Memoria aparezca *00*.

Si está usando el cronómetro y **también** desea programar uno o más apagados automáticos:pulse el sensor m hasta que el indicador de la zona de cocción seleccionada comience a parpadear.

Si desea usar la **función Memoria** de manera simultánea con otra función: Siga los pasos descritos en "función Memoria".

Poco después de introducir el último dato, en la pantalla Cronómetro /Memoria se produce un cambio y aparece la función con el menor tiempo restante. Excepción: Cuando se graba un programa para la Memoria, todos los tiempos programados (cronómetro, apagado automático) se ejecutan en segundo plano. Solo se visualizan como *00* una vez que han transcurrido.

Se pueden visualizar las funciones y los tiempos restantes que se ejecutan en segundo plano. Pulse el sensor ◴ hasta que
- la luz indicadora deseada parpadee (Función Memoria o Apagado automático).
- las luces indicadoras se iluminen de forma constante (tiempo para un aviso).

La pantalla primero mostrará el tiempo restante más corto, luego se mostrarán, en orden y en dirección horaria, todas las zonas de cocción en uso y el tiempo del aviso. Excepción: Cómo guardar un programa en la Memoria.

Bloqueo de seguridad / Bloqueo del sistema

Para evitar que la parrilla y las zonas de cocción se enciendan involuntariamente o que se modifiquen los ajustes realizados, el aparato está equipado con un bloqueo de seguridad.

El **bloqueo de seguridad**se activa cuando la parrilla se enciende. Si está activado, el aparato sólo puede usarse de forma limitada:

– No se podrán cambiar los niveles de potencia de las zonas de cocción ni los ajustes del cronómetro.

– Las zonas de cocción y la parrilla se podrán apagar pero no se podrán encender otra vez.

El **bloqueo del sistema**se activa cuando la parrilla se apaga. Si está activado, el aparato no se podrá encender ni se podrá usar el cronómetro.

El aparato está programado de tal manera que el bloqueo del sistema deberá activarse manualmente. El usuario puede modificar los ajustes de forma que el bloqueo del sistema se active automáticamente cinco minutos después de haberse apagado la parrilla (consulte la sección "Programación").

Si está activado el bloqueo de seguridad o del sistema, se ilumina la luz de control si toca un sensor.

Estos bloqueos se desactivan en caso de una interrupción de energía eléctrica.

Activación

■ Pulse el sensor 🔒 hasta que aparezca el indicador respectivo.

El indicador se apagará después de un breve tiempo.

Podrá cambiar el ajuste de un toque a tres toques con el dedo, por ejemplo, para que sea más difícil que los niños pongan el aparato en funcionamiento (consulte la sección "Programación").

Desactivación

■ Pulse el sensor 🔒 hasta que se apague el indicador respectivo.

Stop and Go

Su aparato está equipado con una función que, en caso de activación, reduce a 1 el nivel de potencia de todas las zonas de cocción activas. Si se desactiva la función, las zonas de cocción siguen funcionando con el último nivel de potencia ajustado. Si no se desactiva la función, la parrilla se apagará transcurrida 1 hora.

Si desea usar esta función, primero deberá modificar el ajuste de fábrica (consulte la sección "Programación").

Cuando la función Stop and Go está activada
- se interrumpe el tiempo ajustado para el apagado automático.
  Al desactivar esta función, el tiempo sigue transcurriendo.
- el cronómetro seguirá funcionando sin interrupción.
- se cancelará la grabación de un programa de la Memoria.

Activar

■ Pulse el sensor 🔒 solo hasta que oiga dos señales acústicas seguidas. No pulse el sensor 🔒 demasiado tiempo ya que, de lo contrario, podría activar el bloqueo de seguridad.

El indicador del bloqueo de seguridad comenzará a parpadear. La potencia de las zonas de cocción encendidas se reduce al nivel 1, y en la pantalla de las zonas de cocción correspondientes aparece un *1*.

Desactivación

■ Pulse el sensor 🔒 hasta que se apague el indicador respectivo.

Las zonas de cocción continuarán funcionando con el último nivel de potencia ajustado.

Apagado automático de seguridad

La parrilla dispone de una función de apagado automático de seguridad.

Para un tiempo excesivo de funcionamiento

Si una de las zonas de cocción está encendida por un período mayor que el que normalmente se requiere (consulte la tabla), sin variación alguna del nivel de potencia, la zona se apagará automáticamente y se iluminará el indicador de calor residual correspondiente.

Para utilizar la zona de cocción nuevamente, enciéndalo como de costumbre.

Ajuste de potencia*	Número máximo de horas de funcionamiento
h	2
1 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	4
6	4
6.	3
7 / 7.	3
8 / 8.	3
9 / 9.	2
10 / 10.	2
11 / 11.	2
12	1

* Los niveles de potencia señalados con un punto solo están disponibles con niveles de potencia aumentados (consulte la sección "Programación").

Si los sensores están cubiertos.

La parrilla se apagará automáticamente si cualesquiera de los sensores se tapa por más de 10 segundos, p. ej., por el contacto de un dedo, por alimentos que caigan encima de ellos o por algún objeto que se coloque sobre ellos. Simultáneamente se emite una señal acústica cada 30 segundos (durante 10 minutos máx.), y en la indicación del sensor cubierto parpadea una *F*:

- Limpie el área de los controles o retire la obstrucción.

Esto hará que se apague la señal acústica y que desaparezca la *F*.

- Para volver a encender la parrilla, presione el sensor de ENCENDIDO/APAGADO ⏻. A continuación podrá ponerla en funcionamiento de la manera habitual.

Protección contra sobrecalentamiento

Las bobinas de inducción y los elementos de enfriamiento del sistema electrónico vienen equipados con una función de protección contra sobrecalentamiento. Antes de que las bobinas de inducción o los elementos de enfriamiento se sobrecalienten, la protección contra sobrecalentamiento activa las siguientes medidas para la zona de cocción correspondiente o para toda la parrilla:

– Si se está utilizando la función del reforzador, esta se apagará.

– Si el nivel de potencia está ajustado entre *10* y *12*, este se reducirá. En la pantalla parpadean alternativamente el nivel de potencia ajustado y el reducido. El nivel de potencia reducido está también representado por el número de segmentos del círculo luminoso.

– Si se ve afectada una bobina de inducción, la zona de cocción correspondiente se apaga automáticamente, y en su pantalla aparece primero un *0* y a continuación el indicador de calor residual.

Solo cuando la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente es posible volver a ponerla en funcionamiento de la forma habitual.

– Si se ve afectado un elemento de enfriamiento, todas las zonas de cocción se apagan automáticamente y en las pantallas aparece un *0* y el nivel de potencia parpadeando alternativamente.

Una vez que los elementos de enfriamiento se hayan enfriado lo suficiente, las zonas de cocción vuelven a funcionar automáticamente con la potencia ajustada al principio.

La protección contra sobrecalentamiento se puede activar cuando:

– Se calienta un utensilio de cocción vacío.

– Se calienta grasa o aceite a altos niveles de potencia.

– La parte inferior del aparato no está lo suficientemente ventilada.

Si la protección contra sobrecalentamiento se dispara de nuevo a pesar de haber eliminado la causa, llame al Centro de Atención al Cliente.

⚠ No utilice un limpiador a base de vapor para limpiar la parrilla. El vapor podría penetrar en los componentes eléctricos y ocasionar un corto circuito.

Limpie todo el aparato después de cada uso. Primero, deje que el aparato se enfríe.
Séquelo después de limpiarlo con un paño húmedo, así evitará que se formen residuos de cal.

Para evitar daños a las superficies del aparato no utilice

- líquido para lavar vajillas,
- agentes limpiadores que contengan sosa, amoníaco, álcali, ácidos o cloruros,
- productos descalcificadores,
- quitamanchas o eliminadores de óxido,
- agentes limpiadores abrasivos, por ejemplo, limpiadores en crema o polvo, piedra pómez,
- limpiadores que contengan disolventes
- detergente para lavavajillas,
- limpiadores en aerosol para asadores u hornos,
- limpiadores de cristalería,
- cepillos o estropajos duros (como los que se usan para fregar ollas), o esponjas usadas que todavía contienen residuos de limpiadores abrasivos
- "borradores" de manchas instantáneos,
- objetos afilados
(podrían dañar los empaques entre el marco circundante y la cubierta).

No utilice líquido para lavar vajillas. Cuando se usa un líquido para lavar vajillas, no se eliminan todos los contaminantes ni los residuos. El resultado es una capa invisible que lleva a la decoloración de la superficie de la vitrocerámica. Esta decoloración no se puede eliminar.
Limpie la parrilla con regularidad con un limpiador especial para vitrocerámica.

Quite la suciedad áspera con un trapo húmedo. La mejor manera de limpiar las manchas difíciles de quitar es usando una espátula de vidrio.

A continuación, limpie la parrilla con un limpiador Miele para cerámica y acero inoxidable (consulte la sección "Accesorios opcionales"), o un limpiador comercial para cerámica y una toalla de papel o un paño limpio. No aplique limpiador sobre un quemador caliente, ya que ocasionar manchas. Siga las instrucciones del fabricante del limpiador.

Limpie la parrilla con un paño húmedo y luego séquela. Asegúrese de eliminar todos los residuos del limpiador. Cuando vuelva a cocinar, los residuos se incendiarán y dañarán la superficie de vitrocerámica.

Las **manchas** generadas por los residuos de cal, agua y aluminio (manchas de aspecto metálico) se pueden quitar usando el limpiador para cerámica y acero inoxidable.

Apague el aparato en caso de que se derrame o caiga sobre la parrilla caliente **azúcar, plástico o papel de aluminio**. Con una espátula de vidrio quite totalmente estas sustancias **inmediatamente** de la superficie cuando todavía esté caliente. Hágalo con cuidado para no quemarse.
Posteriormente, una vez que se haya enfriado la parrilla, límpiela como se describió anteriormente.

Es posible modificar la programación del aparato (consulte la tabla).

Proceda de la siguiente manera:

- Estando apagada la parrilla, pulse **al mismo tiempo** el sensor de ENCENDIDO/APAGADO s y el sensor del bloqueo de seguridad 🔒 hasta que comience a parpadear el indicador del bloqueo de seguridad.

En la pantalla de la zona de cocción aparece una *P* (Programa) y una *S* (Estado) con un número cada una. Estos son los ajustes actuales.

- Primero seleccione el programa deseado **Program**, para ello, pulse los sensores **+** o **-** de la zona de cocción **delantera izquierda**, y a continuación pulse los sensores **+** o **-** de la zona de cocción **delantera derecha**, ajuste el **Estado** deseado (consulte la tabla). De esta manera podrá modificar varios programas sucesivamente.

Para **guardar** los ajustes nuevos, pulse el sensor de ENCENDIDO/APAGADO ⏻ hasta que se apaguen las pantallas. Si **no desea** guardar las modificaciones, pulse el sensor del bloqueo de seguridad $ hasta que se apaguen las pantallas.

Programa*			Estado**		Ajuste
P	**0**	Modo de demostración y ajustes predeterminados de fábrica	S	0	Modo de demostración activado
			S	**1**	Modo de demostración desactivado
			S	9	Restablecer los ajustes predeterminados de fábrica
P	**1**	Stop and Go	**S**	**0**	Desactivado
			S	1	Activado
P	**2**	Rango de los niveles de potencia*	**S**	**0**	12 niveles de potencia (1, 2, 3 ... hasta 12)
			S	1	23 niveles de potencia (1, 1., 2, 2., 3 ... hasta 12) Si se selecciona el ajuste de inicio automático de cocción: en la pantalla parpadeará una *R* de forma alterna con el ajuste de cocción continua.
P	**3**	Señal acústica de inducción cuando no se usa un utensilio de cocción o se usa uno inadecuado.	S	0	Desactivado
			S	1	Sonido bajo
			S	**2**	Sonido medio
			S	3	Sonido alto
P	**4**	Señal del teclado cuando se pulsa el sensor	S	0	Desactivado
			S	1	Sonido bajo
			S	**2**	Sonido medio
			S	3	Sonido alto

* Los programas / el estado no indicados están libres.

** Los ajustes predeterminados de fábrica están resaltados en negrita.

Programa*			Estado**		Ajuste
P	**5**	Señal acústica del cronómetro	S	0	Desactivado
			S	1	Sonido bajo permanente durante 10 segundos
			S	**2**	Sonido mediano permanente durante 10 segundos
			S	3	Sonido alto permanente durante 10 segundos
P	**6**	Bloqueo de seguridad	**S**	**0**	Bloqueo de un solo toque al pulsar 🔒
			S	1	Bloqueo de tres toques pulsando 🔒 y **+** de las dos zonas de cocción derechas
P	**7**	Sistema de seguridad	**S**	**0**	Activación manual del bloqueo del sistema
			S	1	Activación automática del bloqueo del sistema
P	**8**	Inicio automático de cocción	S	0	Desactivado
			S	**1**	Activado

* Los programas / el estado no indicados están libres.

** Los ajustes predeterminados de fábrica están resaltados en negrita.

Las reparaciones a los aparatos eléctricos solo las debe realizar un profesional calificado. La realización de reparaciones inadecuadas puede originar graves peligros para el usuario.

¿Qué hacer si ...

... no se pueden encender la parrilla o las zonas de cocción?

Verifique que:

– la batería de cocina es adecuada.

– está activado el bloqueo de seguridad.
Si es así, desactívelo (consulte la sección "Bloqueo de seguridad").

– se botaron los fusibles o disyuntores.Si fuese así, desconéctelo (véase capítulo "Bloqueo" y "Ajustes básicos").

Si ninguno de los anteriores es el caso, desconecte el aparato de la corriente eléctrica durante 1 minuto. Para ello:

– desconecte los cortacircuitos correspondientes o desenrosque completamente los fusibles roscados.

En el caso de que aún no funcione el aparato después de restablecer la conexión del cortacircuitos o de enroscar nuevamente el fusible, llame a un electricista o póngase en contacto con el Centro de Atención al Cliente.

... aparecen olores o vapores durante el funcionamiento de un aparato de cocción nuevo:?

El olor, así como el posible vapor producido, no indican que el aparato esté conectado incorrectamente o que presente algún defecto, ni son perjudiciales para la salud.

... la zona de cocción se puede encender y se pueden realizar ajustes, pero las zonas de cocción no se calientan?

Verifique si el aparato sigue en modo de demostración (consulte la sección "Programación").

... una ⊔ aparece en la pantalla de una zona de cocción.

Verifique si:

– la zona de cocción vacía se encendió involuntariamente sin haber un recipiente de cocción sobre ella.

– el recipiente de cocción es adecuado para usarse en una zona de inducción y es lo suficientemente grande (consulte la sección "Batería de cocina").

... se ha apagado automáticamente una de las zonas de cocción o toda la parrilla?

Se ha disparado el mecanismo de apagado automático o la protección contra sobrecalentamiento (consulte la sección "Apagado automático de seguridad", "Protección contra sobrecalentamiento").

... aparece una de las siguientes anomalías:

– La función del "Reforzador" se interrumpe automáticamente con anticipación.

– El nivel de potencia ajustado *10*, *11* o *12* parpadea en la pantalla de forma alternativa con un nivel de potencia inferior. El nivel de potencia reducido está también representado por el número de segmentos del círculo luminoso.

Se ha disparado la protección contra sobrecalentamiento (consulte la sección "Protección contra sobrecalentamiento").

... estando encendida la función de inicio automático de cocción, no se cuece la comida en la olla?

El motivo puede ser que:

– hay demasiados alimentos en la olla.

– El utensilio de cocina no conduce el calor adecuadamente.

La próxima vez seleccione un nivel de cocción continua mayor o comience la cocción al máximo nivel de potencia y, a continuación, reduzca la potencia manualmente.

... El ventilador continúa funcionando luego de apagar el aparato.

Esto no significa que está defectuoso. El ventilador permanece en funcionamiento hasta que el aparato se haya enfriado y luego se apaga de forma automática.

... la parrilla está apagada pero se iluminan los números de la pantalla del cronómetro, y en la pantalla de las zonas de cocción se iluminan *A*, *F* y los números?

Se ha modificado el ajuste de la sensibilidad de los sensores, por lo que no se pueden reajustar automáticamente. El ajuste deberá realizarse manualmente (consulte la sección "Ajuste de los sensores").

Si el problema persiste, llame al Centro de Atención al Cliente.

... en la pantalla de la zona de cocción izquierda aparece una *F* y una *E* en la de la derecha, y en la pantalla del cronómetro aparecen cifras?

Desconecte la parrilla de la corriente durante 1 minuto aproximadamente.

Si el problema persiste después de conectar otra vez la corriente, llame al Centro de Atención al Cliente.

Servicio posterior a la venta

En caso de una falla que no pueda corregir usted mismo, comuníquese con:

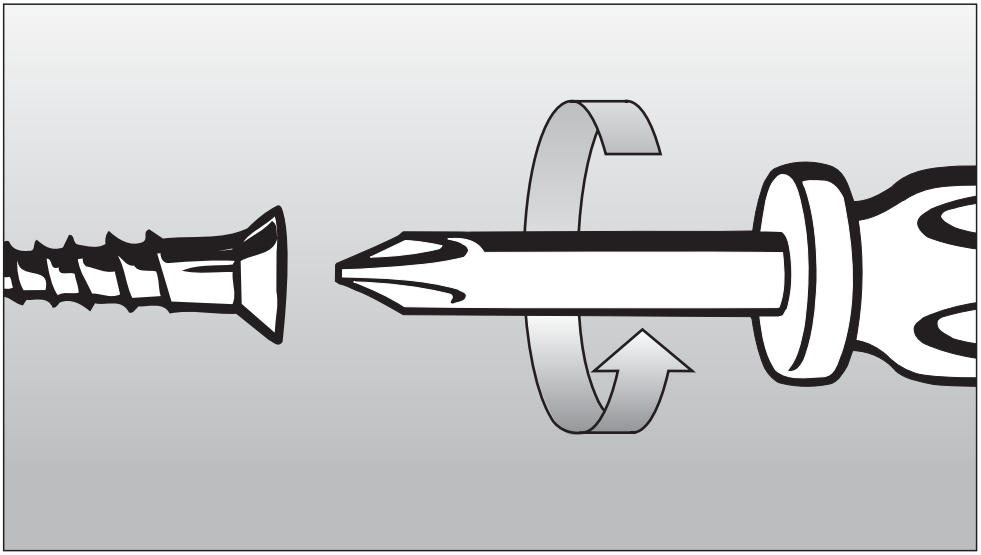
Cuando se comunique con el Departamento de Servicio Técnico, favor de mencionar el modelo y número de serie de su aparato. Estos aparecen en la Tabla de Características Técnicas.

Miele, S.A de C.V.
Av. Santa Fe # 170 Int. 4-4-04
Col. Lomas de Santa Fe
C.P. 01210 Mexico, D.F.

Tel.: + (52 55) 8503 9870 ext. 106 - 108
Fax: + (52 55) 8503 9874
correo electronico:
servicio@miele.com.mx

Favor de pegar la copia de la placa de la unidad aquí.

Miele



Instrucciones de Instalación

Nota para el instalador:
Deje este instructivo con el consumidor para uso del inspector de instalaciones eléctricas de la región.

Se deben observar las distancias mínimas que aparecen en el presente instructivo a fin de asegurar el funcionamiento seguro; de lo contrario, es mayor el riesgo de ocasionar un incendio.

Para no dañar el aparato, primero se deben instalar los gabinetes y la campana.

▶ La cubierta debe estar pegada con un adhesivo resistente al calor (212 °F/100 °C) a fin de prevenir distorsiones o disoluciones.
Toda franja posterior contra salpicaduras también debe ser resistente al calor.

▶ Este aparato no ha sido diseñado para usarse en entornos marítimos ni en instalaciones móviles, tales como vehículos de recreo o aviones. Sin embargo, en ciertas circunstancias se podría realizar la instalación en esas situaciones. Póngase en contacto con el Departamento de Servicio Técnico de Miele para conocer los requerimientos específicos.

▶ Este aparato no debe instalarse sobre lavavajillas, lavadoras, secadoras, congeladores o refrigeradores. El calor que irradia el aparato podría dañarlos.

▶ Este aparato no debe instalarse sobre un horno que no esté provisto de un ventilador de enfriamiento.

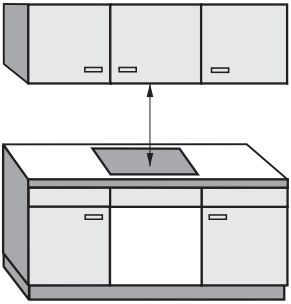
▶ A fin de eliminar el riesgo de quemaduras o incendios debido al calentamiento de superficies, se debe evitar colocar sobre el aparato todo tipo de gabinetes. Si es imprescindible instalar un gabinete, el riesgo puede reducirse con la instalación de una campana que horizontalmente proyecte una distancia mínima de 12,7 cm entre la campana y el frente de los gabinetes.

▶ Debe asegurarse que, tras el montaje, el cable eléctrico de la parrilla no esté en contacto con la chapa de fondo ni con ninguna pieza mecánica.

▶ El aparato no debe quedar sellado permanentemente sobre la cubierta. La cinta de sellado que se encuentra debajo del reborde del aparato proporciona el sellado suficiente para la cubierta. Consulte la sección "Sellado".

Conserve este instructivo en un lugar seguro para consultarlo y entréguelo a cualquier futuro usuario.

Distancias de seguridad por sobre la parrilla



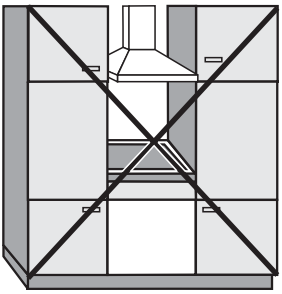
Debe mantenerse la distancia mínima de seguridad estipulada por el fabricante de la campana entre la parrilla y la campana. Consulte las instrucciones de instalación de la campana para conocer estas medidas de seguridad.

Si las instrucciones del fabricante de la campana no están disponibles o si se instalan objetos inflamables sobre el CombiSet (por ejemplo, gabinetes, riel para utensilios, etc.), debe mantenerse una distancia mínima de seguridad de 76 cm .

Si debajo de la campana se instala más de un electrodoméstico (p. ej., un quemador para wok y una parrilla eléctrica) y cada uno tiene distintas distancias mínimas de seguridad, respete siempre la distancia mayor.

Distancias de seguridad a ambos lados y hacia la parte posterior del aparato

Al instalar una parrilla, puede haber gabinetes o paredes de cualquier altura en uno de sus laterales y en su parte posterior. Sin embargo, junto al otro lateral, no puede haber ningún mueble o aparato de mayor altura que la parrilla (ver las ilustraciones).

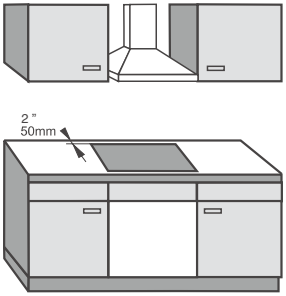


No se permite

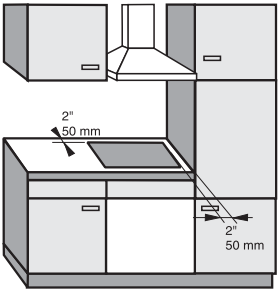
Se deberán respetar los siguientes espacios mínimos de seguridad:

– 50 mm a la derecha o a la izquierda entre el corte de la cubierta y el mueble contiguo (p. ej., armario superior).

– 50 mm entre el corte de la cubierta y la pared posterior.



Muy recomendable



No se recomienda

Distancias de seguridad por debajo de la parrilla

Para garantizar la ventilación de la parrilla, debe dejarse un cierto espacio entre la parte de abajo de la misma y un horno, entrepaño o cajón.

La distancia mínima entre la parte de abajo de la parrilla y

– la parte superior de un **horno** debe ser de **15 mm**

– la parte superior de un **entrepaño** debe ser de **15 mm**
En la parte trasera debe dejarse una hendidura de 10 mm para el cable de conexión al suministro eléctrico.

– la base del **cajón** debe ser de **75 mm**

Instrucciones de Seguridad para la instalación

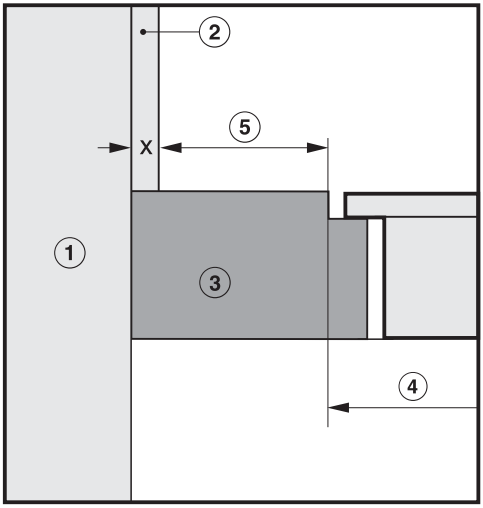
Distancia mínima de seguridad desde el revestimiento de pared

Si se fuera a instalar un revestimiento de pared, se deberá mantener un espacio mínimo de seguridad entre el corte de la cubierta y el revestimiento, ya que las altas temperaturas pueden dañar estos materiales.

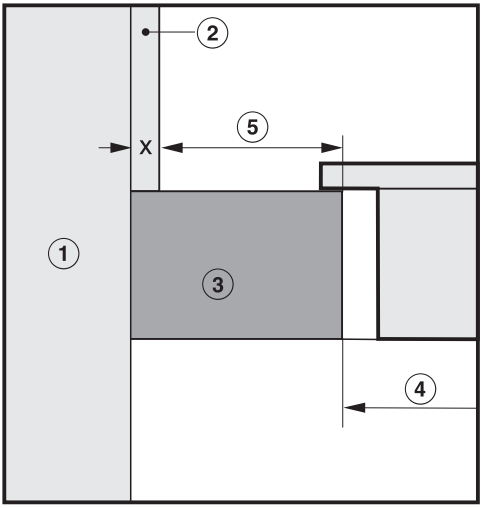
Si los revestimientos son de material combustible (como por ejemplo, madera), la distancia entre el corte de la cubierta y el revestimiento de pared deberá ser de 50 mm como mínimo.

Si los revestimientos son de materiales no combustibles (tales como metal, mármol, granito o mosaicos de cerámica), el espacio mínimo de seguridad ⑤ entre el corte de la cubierta y el revestimiento de pared deberá ser de 50 mm, menos el grosor del revestimiento.
Por ejemplo: grosor del revestimiento de pared de 15 mm
50 mm - 15 mm = espacio mínimo de seguridad 35 mm .

Parrillas alineadas al ras con la cubierta



Parrillas con marco/faceta



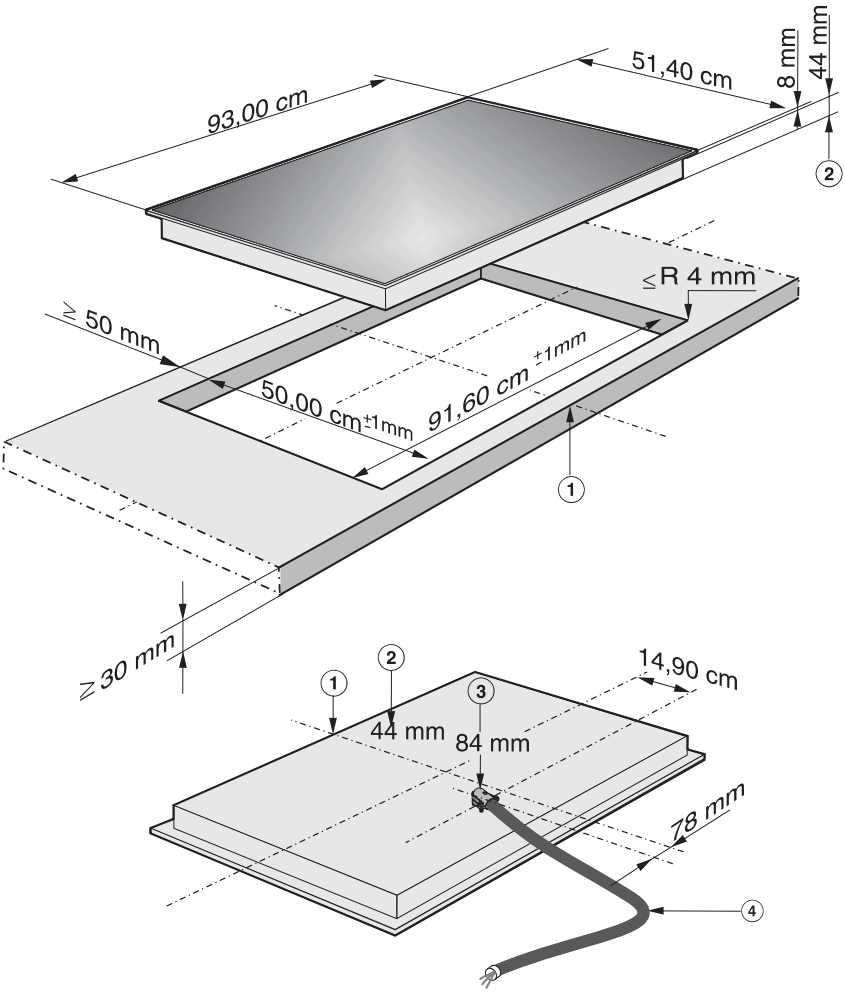
① Marco de la pared

② Revestimiento de pared
x = grosor del revestimiento de pared

③ Cubierta

④ Corte de la cubierta

⑤ Distancia mínima de seguridad
con materiales inflamables: 50 mm
con materiales no inflamables 50 mm menos **x**



① Parte frontal

② Perfil de la parrilla

③ Perfil de la parrilla con el cable de alimentación.

④ Cable de alimentación, L = 1,44 m

⑤ Placa de información

Preparación de la cubierta

- Realice el corte de empotramiento siguiendo el dibujo acotado.
  Preste atención a las **distancias mínimas** hacia la pared posterior y del lateral izquierdo o derecho a una pared lateral.
  Consulte la sección "Instrucciones de Seguridad para la instalación".
- Es conveniente sellar las superficies de madera con barniz especial, con caucho de silicón o con resina, a fin de evitar que éstas se hinchen por humedad.
  Los materiales que se usen deben ser estables frente a los cambios de temperatura.

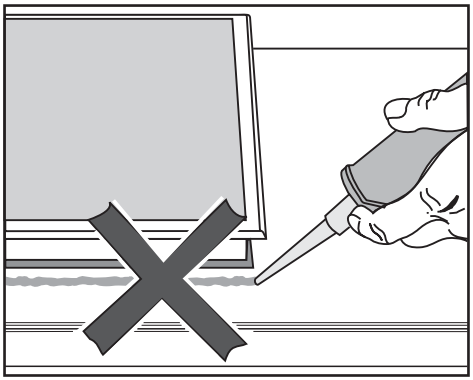
Si durante la instalación el sellado no queda correctamente apoyado en las esquinas sobre la cubierta, es posible repasar cuidadosamente los radios de las esquinas ≤ R4 con una sierra caladora.

Para la instalación de los aparatos no se requieren dispositivos de sujeción, el sellado mantendrá a la parrilla fija en el corte de empotramiento. El espacio entre el marco y la cubierta disminuirá con el transcurso del tiempo.

Colocar la parrilla

- Pase el cable de corriente del aparato hacia abajo por el corte de empotramiento.
- Coloque la parrilla centrada en el corte de empotramiento. Cerciórese de que el sellado de la parrilla esté perfectamente alineado con la cubierta por todos los lados. Esto es necesario para el sellado adecuado del aparato por los cuatro lados. NO use ningún material adicional de sellado.
- Conecte la parrilla.
- Compruebe el funcionamiento de la parrilla.

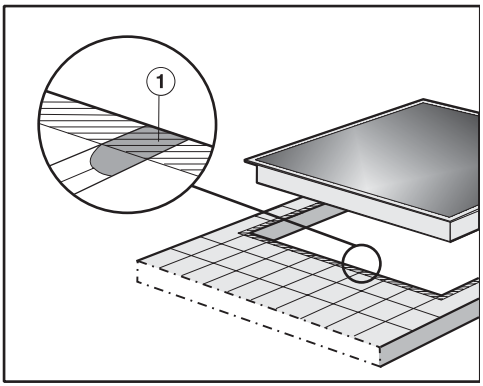
Consejo sobre los materiales de sellado



La parrilla no debe quedar sellada permanentemente sobre la cubierta. La cinta de sellado que se encuentra debajo de la orilla de la parrilla proporciona el sellado suficiente.

Si la parrilla queda sellada de forma permanente, la cubierta o la parrilla podrían sufrir daños en caso de que se necesitara quitar la parrilla para darle mantenimiento o servicio.

Superficies con mosaico



Las líneas de lechada ① y el área sombreada debajo del marco de la parrilla, deben estar planas y parejas, de modo que el marco quede bien alineado con la cubierta y la cinta de sellado debajo del borde de la parte superior del aparato proporcione un sellado adecuado entre la parrilla y la cubierta.

Conexión eléctrica

⚠PRECAUCIÓN: Antes de realizar la instalación o el servicio, desconecte la energía eléctrica; para ello, quite los fusibles, desconecte el principal suministro de energía eléctrica o haga "botar" los disyuntores.

El trabajo de instalación y las reparaciones sólo deben ser realizados por un técnico calificado y de conformidad con todos los códigos y normas que correspondan. Las reparaciones y el servicio que efectúen personas no calificadas podrían ser peligrosos y el fabricante no se hace responsable de ello.

Antes de conectar el aparato a la corriente, cerciórese de que el voltaje y la frecuencia que aparecen en la placa de datos correspondan con los del suministro de electricidad de la casa. Estos datos deben corresponder a fin de evitar daños a la parrilla. Si tiene dudas, consulte a un electricista.

Utilice la parrilla únicamente después de haber sido instalada en la cubierta.

Nota para el instalador:
Deje este instructivo con el consumidor.

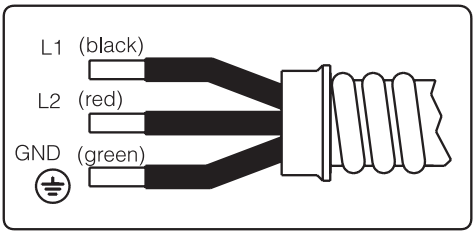
Suministro de energía eléctrica

- Verifique que el suministro de electricidad coincida con los datos de la placa de información.

Conexión

La parrilla está lista para conectarse a un suministro de energía eléctrica con conexión a tierra.

208 / 240 V ca, 60 Hz , fusible de intensidad nominal de 50 A



Conectar de la siguiente manera:
cable negro:
conectar a L1 (con corriente)
Alambre rojo:
conectar a L2 (con corriente)
Alambre verde:
conectar el alambre a GND (tierra)

Se debe utilizar una línea y una caja de conexiones exclusivas para conectar la parrilla a un circuito de 50 A .

Para mayor información, consulte el diagrama de cableado que se incluye con el aparato.

⚠ADVERTENCIA:
¡ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA!

Desecho de los materiales de empaque

La caja de cartón y los materiales de empaque protegen el aparato durante su embarque y están diseñados para ser biodegradables y reciclables. Por favor, recíclelos.

Desecho de un aparato usado

Los aparatos contienen materiales que pueden ser reciclados. Favor de comunicarse con las Autoridades locales especializadas, para ver la posibilidad de reciclar estos materiales.

Antes de descartar cualquier aparato, desconéctelo de la corriente eléctrica y corte el cordón de encendido para prevenir que se convierta en un peligro.

Miele, S. A. de C. V.
(German Centre; Local 0-4-2)
Av. Santa Fe # 170 PB
Col. Lomas de Santa Fe
C. P. 01210, México D. F.
Servicio post venta:
Tel.: 01 800 MIELE 00
(01 800 64353 00)
Correo electronico: servicio@miele.com.mx
www.miele.com.mx

Dirección del fabricante
Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Alemania

Modificaciones con derechos reservados / xx12

M.-Nr. 09 398 290 / 00

LA INFORMACIÓN ESTÁ SUJETA A CAMBIOS. CONSULTE NUESTRO SITIO WEB PARA OBTENER LAS ESPECIFICACIONES, LA INFORMACIÓN TÉCNICA Y LA INF. SOBRE LA GARANTÍA MÁS ACTUALIZADAS.